MENUS de la semaine du 25 au 29 Septembre 2023

Consessi religional de Processorial	ENTREES	PLATS CHAUDS	FROMAGES- DESSERTS	SOIR
Lundi 25	Poireaux vinaigrette Cuf mimosa Salade bar	Escalope de poulet <u>Rösti</u> Rôti de porc grillé Julienne de légumes	Bleu de Bresse Yaourt nature Raisin Compote de cassis	Salade de blé et thon Carottes Persillées aux lardons Yaourt aux fruits Fruit de saison
Mardi 26	Saucisson sec Salade bar	Omelette parmentière Epinards à la crème/crouton à l'ail Paupiette de volaille Tortis de couleur	Liégeois chocolat Camembert Millefeuille Pêches aux amandes	Saumonette Epeautre Comté Compote de fruits
Mercredi 27	Duo de choux/lardons Salade bar	Côte de porc charcutière Lentilles du Jura Saucisse de Strasbourg Endives braisées	Saint Savin Petits suisses Clafoutis Muffin aux myrtilles	Cervelas rémoulade Semoule Fromage blanc Banane
Jeudi 28	<u>Tomate feta</u> Salade bar	Blanquette de veau <u>Riz</u> Lapin rôti Gratin de chou-fleur	Cancoillotte Yaourt aux fruits BIO Ile flottante Pommes au four caramel beurre salé	Courgette râpée aux raisins Brochette de volaille froide Salade Crème renversée pistache
Vendredi 29	Salade de champignons Salade bar	Lasagnes de légumes	Fromage fondu Yaourt aromatisé <u>Gâteau basque</u> Fruit de saison	



LEGUME FRAIS

FAIT MAISON

La secrétaire générale de l'ENILBIO, Laure DORMOY

L. DORMOY

La proviseure du lycée FRIANT,

Crudités

Cuidités

Protéines animales

Féculents

Fromages, laitages desserts lactés Produits sucrés

Aliments soulignés : Plan alimentaire = Menu équilibré

MENUS de la semaine du 02 au 06 Octobre 2023

05 5				
Consoli regional or regional o	ENTREES	PLATS CHAUDS	FROMAGES- DESSERTS	SOIR
Lundi 02	Chou-fleur mimosa Salade bar	Dos de cabillaud Carottes vichy Estouffade de bœuf Pâtes BIO	Saint Nectaire Petits suisses Flan semoule chocolat Fruit de saison	Crépinette de volaille Coquillettes sauce tomate Yaourt aux fruits Tropézienne
Mardi 03	Concombre au Comté Salade bar	Râble de lapin à la moutarde Petits pois à la Française Filet de poisson sce crevette Ratatouille	Yaourt nature Polinois Framboisier Nappé caramel	Salade piémontaise/surimi Haut de cuisse de poulet Bio Gratin de bettes provençales Poire
Mercredi 04	Salade mexicaine Salade bar	Gigot d'agneau au curry Aubergine confite à l'ail Poisson du jour Riz sauvage	Polinois Camembert Salade de fruit Mousse chocolat	Salade verte Cannelloni Pêche à la crème pâtissière
Jeudi 05	Courgettes râpées sce citron Salade bar	Cuisse de capard au miel Ecrasé de PDT B/O Filet de troite Fondue de potimarron	Faisselle au sucre Morbier Poire Mirabelles au sirop	Buffet crudités Rôti de porc aux câpres Brie Crème brulée
Vendredi 06	Salade de lentilles du Jura Salade bar	Rosbeef sauce tartare Mousse de carottes	Yaourt Bûche de chèvre Beignet à la confiture Pruit de saison	

56

LEGUME FRAIS

FAIT MAISON

Crudités

La sectetaire générale de l'ENILBIO,

DORMOY

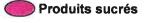
Protéines animales

La proviseure du lycée ERIANT,

C. GEHINTOVI

Féculents

Fromages, laitages desserts lactés



Aliments soulignés : Plan alimentaire = Menu équilibré

Cuidités

MENUS de la semaine du 09 au 13 Octobre 2023

Salar Annual Committee Com	ENTREES	PLATS CHAUDS	FROMAGES- DESSERTS	SOIR
Lundi 09	Salade de pois chiche Salade bar	Steak de Charolais Chou braisé aux lardons Cuisse de pintade aux raisins PDT en robe des champs	Comté Faisselle Pomme de Sellières BIO Eclair au chocolat	Rôti de porc aux oignons Quinoa Petits suisses aux fruits Kiwi
Mardi 10	Betteraves rouges crues Salade bar	Haut de cuisse de poulet BIO au Comté Purée de courgette Beignet de filet de carpe Haricots beurre	Mont d'or Yaourt nature sucré Far jurassien Liégeois	Crêpes au fromage Riz pilaf à la tomate Mousse framboise
Mercredi 11	Salade verte aux fines herbes et croutons Salade bar	Cancoillotte Pomme de terre vapeur Jambon de montagne	Ananas chantilly	Macédoine de légumes Brandade de poisson/poireaux Yaourt nature Poire
Jeudi 12	Mousse de thon Salade bar	Tajine de bœuf aux pruneaux <u>Riz madras</u> Chou romanesco	Faisselle à la confiture de myrtille Tarte tatin bretonne aux pommes caramélisées au beurre salé	Salade composée Quiche au thon et Morbier & Beignet au chocolat
Vendredi 13	Pamplemousse sauce crevette Salade bar	KEBAB FRANC- COMTOIS FRITES	Saint-Savin Petits suisses Marbré chocolat Glace	



LEGUME FRAIS

La secretaire générale de l'ENILBIO,

FAIT MAISON

Crudités

DORMOY.

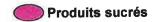
Cuidités Protéines animales

Féculents

proviseure du lycée FRIANT,

C. GEHINOVISIUM

Fromages, laitages desserts lactés



Aliments soulignés : Plan alimentaire = Menu équilibré

MENUS de la semaine du 16 au 20 Octobre 2023

Was come to transfer to the property of the pr	ENTREES	PLATS CHAUDS	FROMAGES- DESSERTS	SOIR
Lundi 16	Champignons à la grecque Salade bar	Moules sce poulette Riz Escalope viennoise Carotte à la crème	Comté Kiri Crème brulée Kiwi	Ailerons de volaille Duo de courgettes Liégeois au caramel
Mardi 17	Œufs durs-mayo paprika Salade bar	Andouillette Choux de bruxelles Filet de poisson au basilic Gratin dauphinois	Fromage blanc ciboulette Tomme blanche Ananas Crumble pomme- chocolat	Betteraves rouges cuites Pizza chorizo Bleu de Bresse Orange
Mercredi 18	Wraps de crudités Salade bar	Ouasi de veau Coquillettes Chipolatas Poêlée de navets frais	<u>Morbier</u> Yaourt aux fruits <u>Banane</u> Millefeuille	Rillettes de porc Gratin de courge Petits suisses Mandarine
Jeudi 19	<u>Taboulé</u> Salade bar	Cuisse de poule sce suprême Salsifis gratinés Grilladine de porc sce moutarde Pommes noisette	Faisselle Petits suisses Salade de fruits frais Crème vanille	Paleron (?) Farfalles Reblochon
Vendredi 20	Carottes râpées/raisin Salade bar	Spaghetti carbonara au Comté	<u>Camembert</u> Yaourt aromatisé <u>Choux chantilly</u> Fruit de saison	

LEGUME FRAIS

La secretaire générale de l'ENILBIO,

FAIT MAISON

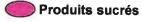
Crudités

Cuidités Protéines animales

La proviseure du lycée FRIANT,

C. GEW

Fromages, laitages desserts lactés



<u>Aliments soulignés</u> : Plan alimentaire = Menu équilibré

<u>Légende Allergènes</u>: Céréales(1) – Œufs(2) – Lait, produit à base de lait(3) – Arachides(4) – Fruits à coques(5) – Soja(6) – Sésame(7) – Lupin(8) – Sulfites(9) – Moutarde(10) – Céleri(11) – Mollusques(12) – Crustacés(13) – Poisson(14)

Féculents